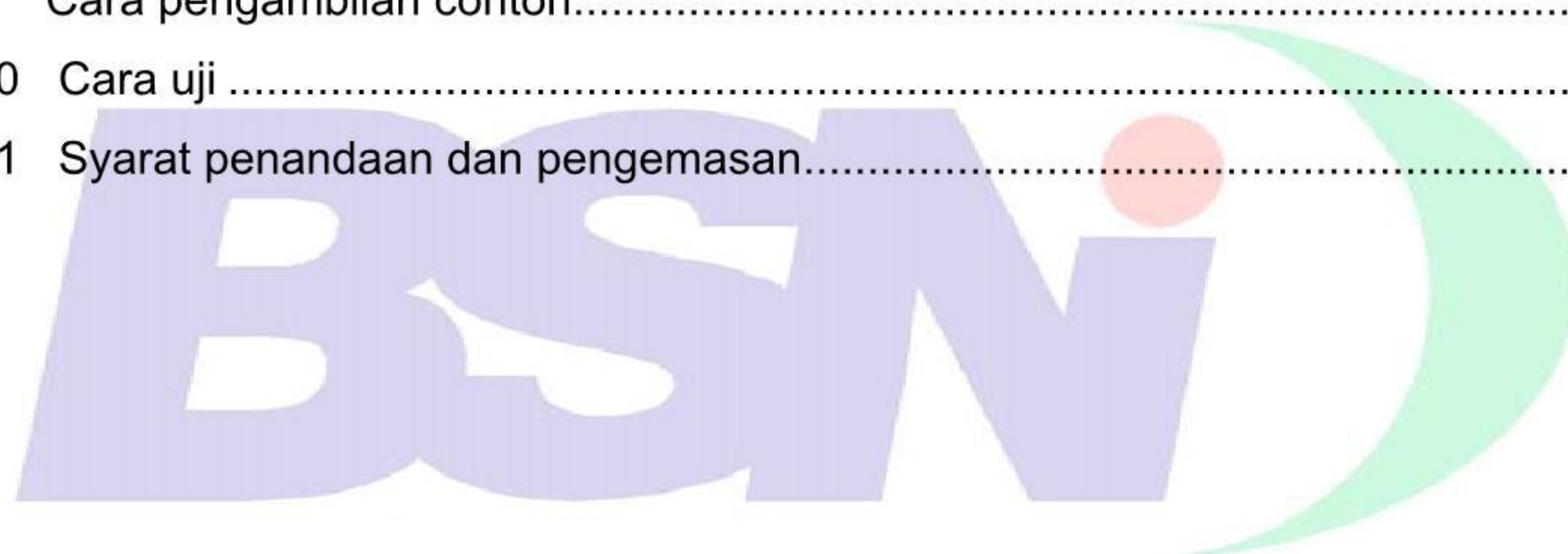


Ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar – Bagian 1: Spesifikasi



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata.....	ii
1 Ruang lingkup	1
2 Acuan	1
3 Istilah dan definisi.....	1
4 Klasifikasi.....	2
5 Syarat bahan baku dan bahan penolong.....	2
6 Cara penanganan	2
7 Teknik sanitasi dan higiene	2
8 Syarat mutu dan keamanan pangan.....	2
9 Cara pengambilan contoh.....	3
10 Cara uji	3
11 Syarat penandaan dan pengemasan.....	3



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat-rapat teknis, rapat prakonsensus dan rapat konsesus pada tanggal 29 Nopember 2001 di Direktorat Jenderal Perikanan Tangkap, Departemen Kelautan dan Perikanan, Jakarta.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Peraturan Pemerintah No. 102 tahun 2000 tentang Standardisasi Nasional Indonesia.
2. Keputusan Presiden No. 17 tahun 2001 tentang Badan Standardisasi Nasional.
3. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan No. KEP 01/MEN/2000 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
4. Pedoman Penulisan Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dikeluarkan oleh Badan Standardisasi Nasional (Pedoman 8 tahun 2000).
5. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
6. Data dan informasi teknis dari pihak dan instansi terkait.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No. 03725/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemarkan Logam dalam Makanan dan No. 03725/B/SK/VII/89 tentang Batas Maksimum Cemarkan Mikroba dalam Makanan.
8. Metode Analisa dari Bacteriological Analytical Manual (BAM 1984) dan Association of Official Analytical Chemist (AOAC, 1996).

Ikan tenggiri (*Scomberomerus sp*) segar – Bagian 1: Spesifikasi

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan; definisi; klasifikasi; syarat bahan baku dan bahan penolong; cara penanganan; teknik sanitasi dan higiene; syarat mutu; cara pengambilan contoh; cara uji; syarat penandaan dan pengemasan.

Standar ini berlaku untuk ikan tenggiri segar dan tidak berlaku untuk produk yang mengalami pengolahan lebih lanjut.

2 Acuan

SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.

SNI 01-2335-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.

SNI 01-2339-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Aerobicplate (TPC)*.

SNI 01-2341-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.

SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.

SNI 01-2360-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar histamin*.

SNI 01-2364-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.

SNI 01-2368-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.

SNI 01-6928.2-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomerus sp) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

SNI 01-6928.3-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomerus sp) segar – Bagian 3: Penanganan*.

Recommended Code of Practice Food Standar Programe Codex Alimentarius Commission (CAC/RCP 9-1976) untuk ikan segar.

3 Istilah dan definisi

ikan tenggiri segar

ikan tenggiri (*Scomberomerus spp*) segar yang telah mengalami penanganan dalam penerimaan, sortasi, pencucian dan pengepakan

4 Klasifikasi

Standar ini digolongkan menjadi 1 (satu) tingkatan mutu.

5 Syarat bahan baku dan bahan penolong

Bahan baku ikan tenggiri segar harus memenuhi syarat kesegaran, kebersihan dan kesehatan sesuai dengan SNI 01-6928.2-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomerus sp) segar – Bagian 2: Persyaratan bahan baku*.

Bahan penolong yang digunakan harus tidak merusak, mengubah komposisi dan sifat khas ikan tenggiri segar serta harus sesuai dengan persyaratan yang ditetapkan oleh Depkes RI dan ketentuan lain yang berlaku.

6 Cara penanganan

Cara penanganan ikan tenggiri segar yang dimaksud dalam standar ini harus sesuai dengan SNI 01-6928.3-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomerus sp) segar – Bagian 3: Penanganan*.

7 Teknik sanitasi dan higiene

Ikan tenggiri segar harus ditangani, disimpan, didistribusikan dan dipasarkan dengan menggunakan tempat, cara dan alat yang sesuai dengan persyaratan dalam Buku Petunjuk Teknis Sanitasi dan Higiene dalam Unit Pengolahan Hasil Perikanan, Direktorat Jenderal Perikanan dan ketentuan lain yang berlaku.

8 Syarat mutu dan keamanan pangan

Persyaratan yang harus dipenuhi adalah sebagai berikut.

Jenis uji	Satuan	Persyaratan mutu
a. Organoleptik	Nilai 1-9	minimal 7
b. Cemarkan mikroba*): - ALT - <i>Escherichia coli</i> - Parasit - <i>Salmonella</i> - <i>Vibrio cholerae</i>	koloni/gram APM/gram ekor per 25 gram per 25 gram	maksimal $5,0 \times 10^5$ maksimal <3 maksimal 0 negatif negatif
c. Kimia*): - Raksa (Hg) - Timbal (Pb) - Histamin	mg/kg mg/kg mg/%	maksimal 0,5 maksimal 2,0 maksimal 20
*) Bila diperlukan.		

9 Cara pengambilan contoh

Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang ditetapkan oleh SNI 01-2326-1991, *Metode pengambilan contoh produk perikanan*.

10 Cara uji

Cara uji contoh dilakukan dengan metoda pengujian yang telah ditetapkan sebagai berikut.

- a) Cara uji organoleptik sesuai dengan SNI 01-2345-1991, *Metode pengujian organoleptik produk perikanan*.
- b) Cara uji mikrobiologi:
 - ALT sesuai dengan SNI 01-2339-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Total Aerobicplate (TPC)*.
 - *Escherichia coli* sesuai dengan SNI 01-2332-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Escherichia coli*.
 - *Vibrio cholerae* sesuai dengan SNI 01-2341-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Vibrio cholerae*.
 - *Salmonella* sesuai dengan SNI 01-2335-1991, *Metode pengujian mikrobiologi produk perikanan - Penentuan Salmonella*.
 - Parasit sesuai dengan BAM 1995.
- c) Cara uji kimia:
 - Timbal sesuai dengan SNI 01-2368-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar timah hitam*.
 - Raksa sesuai dengan SNI 01-2364-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar merkuri*.
 - Histamin sesuai dengan SNI 01-2360-1991, *Metode pengujian kimia produk perikanan - Penentuan kadar histamin*.

11 Syarat penandaan dan pengemasan

Penandaan dan Pengemasan harus sesuai dengan SNI 01-6928.3-2002, *Ikan tenggiri (Scomberomerus sp) segar – Bagian 3: Penanganan*.











BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id